Derthona Timorasso Bianco, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda



Ce vin blanc d'exception, surnommé le « Barolo blanc » pour sa structure et son potentiel de garde, incarne l'élégance intemporelle et la renaissance d'un cépage ancestral piémontais. La rose, symbole de passion et de raffinement, souligne l'attachement du domaine à son terroir et à la préservation des variétés indigènes, tout en célébrant la fraîcheur minérale et la complexité aromatique unique de ce grand blanc des Colli Tortonesi.

Origine: Les vignes de ce vin s'épanouissent sur les collines de Tortona, à 60 miles à l'est de Barolo, où les sols calcaires pulvérulents et le climat tempéré confèrent au Timorasso sa minéralité distinctive et sa fraîcheur persistante. Exposées plein sud-ouest à 250 mètres d'altitude, elles bénéficient d'un ensoleillement optimal, essentiel à la maturation lente et complexe des raisins.

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement fin septembre, subissent une macération à froid de 12 heures à 8°C, suivie d'une fermentation en cuves inox à température contrôlée (15-16°C) pendant 30 jours. Après un repos de 24 heures, le moût est décanté pour éliminer les particules les plus grossières, puis mis en bouteille sans élevage en bois pour préserver sa pureté et son expression fruitée. Un processus méticuleux qui respecte l'intégrité du cépage et du terroir.

Dégustation: Sa robe d'un jaune paille intense annonce un nez généreux où se mêlent fruits exotiques, fleurs blanches et nuances d'agrumes confits. En bouche, il déploie une belle harmonie entre fraîcheur vive, minéralité marquée et une touche d'amande en finale, révélant une structure enveloppante et une persistance remarquable. Les arômes de pamplemousse rose, d'abricot et de chamomile s'équilibrent avec une acidité vibrante et une touche saline, signature de son terroir.

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal pour sublimer des plats de fruits de mer, des risottos crémeux aux champignons ou des fromages affinés comme le Parmigiano Reggiano. Sa fraîcheur et sa minéralité en font aussi un compagnon parfait pour des sushis, des tartares de poisson ou des entrées à base de légumes grillés et d'herbes fraîches. À servir entre 6 et 8°C pour exalter ses arômes.